

SKRIPSI

**PERLINDUNGAN HUKUM BAGI KONSUMEN TERHADAP
PENGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA
PRODUKSI GULA MERAH NIRA KELAPA**

Disusun dan diajukan oleh:

JUSMYRA

B011171069



**ILMU HUKUM/HUKUM KEPERDATAAN
FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2021**

PERLINDUNGAN HUKUM BAGI KONSUMEN TERHADAP
PENGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA
PRODUKSI GULA MERAH NIRA KELAPA

OLEH:
JUSMYRA
B011171069

SKRIPSI

Sebagai Tugas Akhir dalam Rangka Penyelesaian Studi Sarjana
Departemen Hukum Keperdataan Program Studi Ilmu Hukum

PEMINATAN HUKUM PERDATA
DEPARTEMEN HUKUM KEPERDATAAN
FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2021

PENGESAHAN SKRIPSI

Disusun dan Diajukan Oleh

JUSMYRA

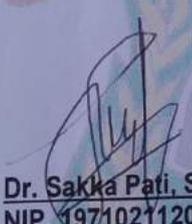
B011171069

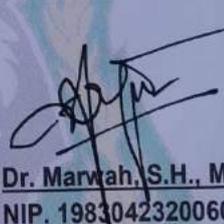
Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka Penyelesaian Studi Program Sarjana Departemen Hukum Keperdataan Program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin pada hari Jumat, 15 Oktober 2021 dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

Ketua

Sekretaris


Dr. Sakka Pafi, S.H., M.H.
NIP. 197102112006042001


Dr. Marwah, S.H., M.H.
NIP. 198304232006012001

Ketua Program Studi Sarjana Ilmu Hukum



Dr. Maskun, S.H., LL.M.
NIP. 197611291999031005

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Diterangkan bahwa skripsi mahasiswa:

Nama : Jusmyra
Nomor Induk Mahasiswa : B011171069
Peminatan : Hukum Perdata
Departemen : Hukum Keperdataan
Judul : Perlindungan Hukum Bagi Konsumen
Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan
Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira kelapa

Telah diperiksa dan disetujui untuk diajukan pada ujian skripsi.

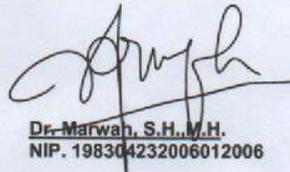
Makassar, Juli 2021

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dr. Sakka Pati, S.H.,M.H.
NIP. 197102112006042001



Dr. Marwah, S.H.,M.H.
NIP. 198304232006012006



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS HUKUM

Jln. Perintis Kemerdekaan KM.10 Kota Makassar 90245, Propinsi Sulawesi Selatan
Telp : (0411) 587219,546686, Website: <https://lawfaculty.unhas.ac.id>

PERSETUJUAN MENEMPUH UJIAN SKRIPSI

Diterangkan bahwa skripsi mahasiswa :

| | |
|---------------|---|
| Nama | : JUSMYRA |
| N I M | : B011171069 |
| Program Studi | : Ilmu Hukum |
| Departemen | : Hukum Keperdataan |
| Judul Skripsi | : Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa |

Memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian skripsi sebagai ujian akhir program studi.

Makassar, Oktober 2021

a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik, Riset
dan Inovasi



Prof. Dr. Hamzah Halim SH.,MH
NIP. 19731231 199903 1 003

PERNYATAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jusmyra
NIM : B011171069
Program Studi : Ilmu Hukum
Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa skripsi dengan judul Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa adalah karya saya sendiri dan tidak melanggar hak cipta pihak lain. Apabila di kemudian hari skripsi saya ini terbukti bahwa sebagian atau keseluruhannya adalah hasil karya orang lain yang saya pergunakan dengan cara melanggar hak cipta pihak lain, maka saya bersedia menerima sanksi.

Makassar, 8 November 2021

Yang menyatakan


Jusmyra

ABSTRAK

JUSMYRA (B011171069) judul **“Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa”**, dibimbing oleh Sakka Pati sebagai Pembimbing Utama dan Marwah sebagai Pembimbing Pedamping.

Penelitian ini bertujuan untuk mengaji perlindungan hukum bagi konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa dan menelaah tanggung jawab pelaku usaha bagi konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian hukum empiris. Penelitian empiris ini bertitik tolak dari data primer. Sumber data dalam penelitian ini yakni data wawancara bersama pemerintah Kecamatan Herlang, pengisian kuisioner oleh konsumen dan pelaku usaha serta pengamatan langsung di lapangan.

Adapun hasil penelitian ini yakni, perlindungan hukum terhadap konsumen akibat penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa dilakukan dengan upaya pengawasan oleh pemerintah terkait penggunaan BTP pada produksi gula merah nira kelapa dan memberikan pembinaan kepada produsen gula merah nira kelapa dalam hal penggunaan BTP yang dilakukan secara berkala. Bentuk pengawasan yang dilakukan yakni pengamatan pada penggunaan BTP kemudian dilakukan sampling untuk menguji keamanan dan mutu gula merah nira kelapa. Tanggung jawab pelaku usaha terhadap konsumen akibat penggunaan BTP pada gula merah nira kelapa di atur dalam Pasal 19 UUPK yaitu dengan memberikan ganti kerugian kepada konsumen. Bentuk kerugian yang dialami konsumen berupa gangguan kesehatan. Namun, hingga saat ini belum ada laporan secara langsung kepada pemerintah terkait kerugian dalam mengonsumsi gula merah kelapa, sedangkan bentuk tanggung jawab yang diberikan oleh pelaku usaha hanya berupa penggantian barang yang sama atau setara nilainya dengan istilah *golla sambe golla*.

Kata Kunci: Perlindungan Hukum; Gula Merah Nira Kelapa; Bahan Tambahan Pangan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Shalawat serta salam kepada baginda Rasulullah Muhammad SAW tak hentinya diucapkan, semoga keteladanan akhlak beliau dapat menghampiri kita semua. Atas nikmat kesempatan dan kesehatan yang diberikan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa”**

Pada kesempatan ini penulis secara khusus menghaturkan rasa cinta yang tulus dan hormat Kepada Ayahanda tercinta Abdullah dan Ibunda tercinta Asmiati serta Saudara Penulis Asfarina, Alam Syah dan Nur Aiman yang telah mencurahkan kasih sayang, perhatian, doa, dan bimbingan, serta motivasi yang kuat hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini dapat diselesaikan tidak terlepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, baik materil maupun moril. Untuk itu pada kesempatan ini, perkenankanlah penulis menghaturkan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. Dwia Aries Tina Pulubuhu, M.A. selaku Rektor Universitas Hasanuddin, Prof. Dr. Ir. Restu, MP selaku Wakil Rektor Bidang Akademik Universitas Hasanuddin, Prof. Ir. Sumbangan Baja, M.Phil,

- Ph.D selaku Wakil Rektor Bidang Perencanaan, Keuangan dan Infrastruktur dan Prof. Dr. drg. A. Arsunan Arsin, M.Kes. selaku Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Universitas Hasanuddin.
2. Prof. Dr. Farida Patittingi, S.H., M.Hum., selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin, Prof. Dr. Hamzah Halim, S.H., M.H. selaku Wakil Dekan Bidang Akademik, Riset, dan Inovasi Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin, Dr. Syamsuddin Muchtar, S.H., MH. Wakil Dekan Bidang Perencanaan, Keuangan, dan Sumber Daya Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin dan Dr. Muh. Hasrul, S.H., M.H. selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan, Alumni, dan Kemitraan Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin.
 3. Dr. Sakka Pati, S.H., M.H. selaku Pembimbing Utama dan Dr. Marwah, S.H., M.H. selaku Pembimbing Pendamping, yang telah dengan sabar memberikan tenaga, waktu dan pikiran dalam mengarahkan dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi.
 4. Dewan penguji Dr. Aulia Rifai, S.H., M.H. dan Andi Kurniawati, S.H., M.H. yang telah banyak memberikan masukan dan saran kepada penulis
 5. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin yang telah mendidik dan berbagi pengetahuan serta motivasi kepada penulis selama menempuh Pendidikan Strata Satu (S1).
 6. Seluruh staf akademik, kemahasiswaan, perpustakaan, dan pegawai Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin.

7. Jumali S.Sos selaku Kepala Kantor Kecamatan Herlang dan Andi Awal yang telah membantu dan memberikan informasi dalam kegiatan penelitian penulis di Kecamatan Herlang.
8. Ayu Azrisa dan keluarga yang telah memberikan dorongan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi penulis.
9. Asram Arif dan Keluarga yang telah membantu dalam proses penelitian.
10. Teman-teman seperjuangan Nurfaidah, Ainun, Fahra, Ivha, Hartika, Citra, yang telah bersama-sama membantu penulis dalam mengarungi perkuliahan hingga tugas akhir.
11. Keluarga besar PLEDOI angkatan 2017 Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin.

Terakhir penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu dengan penuh kerendahan hati, penulis menerima saran dan kritik yang membangun guna penyempurnaan dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua. Akhir kata, tiada kata yang penulis patut ucapkan selain doa semoga Allah senantiasa melimpahkan ridho dan berkah-Nya atas amalan kita.

Wassalamu alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Makassar, Agustus 2021

Penulis

Jusmyra

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| PENGESAHAN SKRIPSI | ii |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING | iii |
| PERSETUJUAN MENEMPUH UJIAN SKRIPSI | iv |
| PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN | v |
| ABSTRAK | iv |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 8 |
| C. Tujuan Penelitian | 8 |
| D. Manfaat Penelitian | 9 |
| E. Keaslian Penelitian | 9 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 12 |
| A. Perlindungan konsumen | 12 |
| 1. Pengertian dan Sumber Hukum Perlindungan Konsumen..... | 12 |
| 2. Asas dan Tujuan Perlindungan Konsumen | 14 |
| 3. Konsumen dan Pelaku Usaha | 17 |
| B. Prinsip-Prinsip Tanggung Jawab..... | 29 |
| C. Bahan Tambahan Pangan | 34 |
| 1. Pengertian dan Tujuan Bahan Tambahan Pangan | 34 |
| 2. Jenis-Jenis Bahan Tambahan Pangan | 36 |
| 3. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan | 48 |

| | |
|---|-----------|
| D. Gula Merah Nira Kelapa | 51 |
| 1. Pengertian dan Manfaat Gula Merah Nira Kepala..... | 51 |
| 2. Proses Pembuatan Gula Merah Nira Kelapa | 52 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 54 |
| A. Tipe Penelitian | 54 |
| B. Lokasi Penelitian..... | 54 |
| C. Populasi dan Sampel | 54 |
| D. Jenis dan Sumber Data..... | 55 |
| E. Teknik Pengumpulan Data | 55 |
| F. Analisis Data | 56 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS | 57 |
| A. Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Akibat Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa..... | 57 |
| B. Tanggung Jawab Pelaku Usaha Akibat Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa | 71 |
| BAB V PENUTUP | |
| A. Kesimpulan..... | 79 |
| B. Saran..... | 80 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 81 |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| Nomor Tabel | Halaman |
|--|----------------|
| Tabel 1.1. Batas Maksimum Penggunaan BTP Pengawet Sintetis | 60 |
| Tabel 1.2. Jenis Pengawet Yang Digunakan Oleh Pelaku Usaha | 61 |
| Tabel 1.3. Alat Takar Yang Digunakan Oleh Produsen Gula Merah Nira Kelapa | 62 |
| Tabel 1.4. Pertimbangan Konsumen Memilih Gula Merah Nira Kelapa..... | 65 |
| Tabel 1.5. Pengetahuan Konsumen Tentang Penggunaan BTP Sintetis Pada Gula Merah Nira Kelapa | 67 |
| Tabel 1.6. Bentuk Kerugian Konsumen Mengonsumsi Gula Merah Nira Kelapa | 68 |
| Tabel 2.1. Pengetahuan Pelaku Usaha Tentang Manfaat dan Fungsi Penggunaan BTP | 73 |
| Tabel 2.2. Bentuk Tanggung Jawab Pelaku Usaha..... | 76 |

DAFTAR GAMBAR

| Nomor Gambar | Halaman |
|--|----------------|
| Gambar 1. Bahan Tambahan Pangan Yang Digunakan Pelaku Usaha .. | 63 |
| Gambar 2. Cara Pengemasan Gula Merah Nira Kelapa | 64 |

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan nasional bertujuan untuk mewujudkan suatu masyarakat adil dan makmur yang merata materiil dan spiritual dalam era demokrasi ekonomi berdasarkan Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Untuk mencapai tujuan tersebut kita dihadapkan pada kemajuan kegiatan ekonomi perdagangan yang semakin terbuka. Saat ini Indonesia dihadapkan pada berbagai tantangan sebagai akibat keterbukaan dan untuk itu dituntut memiliki daya saing yang kuat.

Pesatnya perkembangan perekonomian nasional mengakibatkan terjadinya diversifikasi barang dan/atau jasa yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Kemajuan ilmu pengetahuan, teknologi komunikasi dan teknologi informasi turut mendukung perluasan ruang transaksi barang dan/atau jasa melintasi batas-batas suatu negara, bahkan penawaran barang dan/atau jasa kini dapat dilakukan melalui dunia maya atau lebih dikenal sebagai perdagangan elektronik atau *internet business*. Kondisi tersebut sangat menguntungkan bagi kepentingan konsumen karena kebutuhan akan barang dan/atau jasa yang diinginkan dapat terpenuhi dan kebebasan untuk memilih berbagai jenis barang dan/atau jasa yang berkualitas terbuka lebar sesuai dengan kemampuannya. Perlindungan terhadap konsumen dipandang secara materiil maupun formal makin

terasa sangat penting, mengingat semakin lajunya ilmu pengetahuan dan teknologi yang merupakan motor penggerak bagi produktifitas dan efisiensi pelaku usaha atas barang dan/atau jasa yang dihasilkannya.¹

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari. Tanpa makan dan minum yang cukup jumlah dan mutunya, manusia tidak akan produktif dalam melakukan aktivitas baik jasmani maupun rohani. Pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat.² Hal ini berarti dibutuhkan peningkatan pengawasan perlindungan bagi konsumen terhadap kesehatan pangan yang beredar di pasaran secara impor maupun lokal.³

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, memuat aturan bahwa “makanan yang tidak memenuhi standar, persyaratan kesehatan dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.” Sesungguhnya pangan selain harus tersedia dalam jumlah yang cukup, harga terjangkau juga harus memenuhi persyaratan lain, yaitu sehat, aman, dan halal. Pangan tidak boleh mengandung bahan berbahaya

¹Abdul Atsar dan Rani Apriani, 2019, *Buku Ajar Hukum Perlindungan Konsumen*, Deepublish, Yogyakarta, hlm. 75.

²Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

³Celina Tri Siwi Kristianti, 2019, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Sinar Grafika, Jakarta, hlm. 137.

seperti cemaran pestisida, logam, mikroba, patogen, maupun tercemar oleh bahan-bahan yang dapat mengganggu kepercayaan maupun keyakinan masyarakat misalnya bahan berbahaya.⁴

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen yang selanjutnya disebut UUPK memuat aturan bahwa “Perlindungan konsumen berasaskan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan, dan keselamatan konsumen serta kepastian hukum.” Untuk memenuhi terwujudnya asas perlindungan konsumen dalam sektor pangan maka setiap orang dilarang mengadakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan dalam keadaan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi.

Perkembangan teknologi pangan membawa hal-hal positif pada satu sisi seperti peningkatan pengawasan mutu, standarisasi pengepakan, dan penggunaan label. Namun, di sisi lain teknologi pangan akan menyebabkan semakin tumbuh kekhawatiran, semakin tinggi risiko tidak aman bagi makanan yang dikonsumsi. Teknologi pangan telah mampu membuat makanan sintetis, menciptakan berbagai zat pengawet makanan, zat aditif, dan zat-zat *flavor*. Zat-zat kimia tersebut merupakan zat yang ditambahkan pada produk makanan sehingga produk tersebut lebih awet, lembut, dan lezat. Zat-zat kimia mempunyai dampak yang tidak aman bagi kesehatan. Hal ini jarang sekali disadari konsumen, sehingga

⁴*ibid.*

konsumen tetap mengonsumsi makanan tersebut sehingga zat-zat kimia semakin menumpuk dalam tubuh dan akhirnya menjadi racun.⁵

Bahan Tambahan Pangan selanjutnya disebut BTP diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disebut Permenkes Nomor 033 tahun 2012 bahwa “bahan tambahan pangan secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan. Penggunaan BTP dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai. Penggunaan BTP yang menyalahi ketentuan dapat membahayakan kesehatan konsumen, seperti halnya penggunaan zat yang dilarang atau melebihi takaran yang dilakukan oleh pelaku usaha untuk meraup keuntungan.”⁶ Salah satu contoh penggunaan BTP pada makanan yakni dalam pembuatan gula merah nira kelapa.

Gula merah nira kelapa adalah gula yang terbuat dari sadapan bunga pohon kelapa atau air nira kelapa, sering juga disebut dengan gula jawa. Teksturnya berupa bongkahan berbentuk silinder dan berwarna

⁵Pasal 5 Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan.

⁶Ni Made Sri Utami Dharmaningsih & Ni Putu Purwanti, 2016, *Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Dengan Adanya Penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM)*, E-Journal Ilmu Hukum, Fakultas Hukum Universitas Udayana, Vol 04, No. 03 April 2016, hlm. 5.

coklat.⁷ Permintaan gula merah semakin meningkat,⁸ karena kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan, mengurangi konsumsi gula pasir dan menggantikannya dengan gula merah. Gula merah mempunyai kelebihan antara lain warna kecoklatan dan aroma yang khas serta mempunyai nilai indeks glikemik yang rendah dibandingkan gula pasir, sehingga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes atau masyarakat yang menjaga kesehatan. Keterbatasan pengetahuan dan rendahnya tingkat pendidikan produsen gula menyebabkan sanitasi proses dimulai dari penyadapan hingga pengemasan produk kurang diperhatikan.⁹ Demikian juga dalam penambahan bahan tambahan pangan seringkali berlebihan serta ada peluang ditambahkan bahan campuran untuk meningkatkan rendemen kimia.¹⁰

Beberapa daerah di Indonesia telah dilakukan penyidikan dalam penggunaan BTP yang dilakukan oleh produsen gula merah, seperti yang dimuat dalam berita televisi program LIPUTAN 6 di SCTV. Pada tahun 2012 di Sumatera Selatan ditemukan adanya pencampuran obat kimia berupa *sodium metabisulfit*¹¹ ke dalam nira kelapa yang siap untuk dicetak

⁷Nanis Aprilia Sari, 2019, *Tinjauan Islam Tentang Jual Beli Gula Aren Yang Bahan Bakunya Bukan Dari Nira Aren Asli*, Skripsi, Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, Lampung, hlm. 46

⁸<http://ditjenbun.pertanian.go.id>. Diakses 15 Desember 2020.

⁹Otik Nawansih, 2017, *Survey Mutu Keamanan Gula Merah Di Pasar Kota Bandar Lampung*, Skripsi, Sarjana Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung, hlm. 3.

¹⁰www.pom.go.id/new/view/more/pers/320/PENJELASAN-BADAN-POM-TENTANG-ISU-GULA-JAWA-GULA-AREN-GULA-MERAH-YANG-DI-DUGA-MENGANDUNG-FORMALIN.html. (koran online)

Rendemen kimia adalah jumlah produk reaksi yang dihasilkan pada reaksi kimia.

¹¹*Sodium metabisulfit* atau *Natrium metabisulfit* adalah senyawa anorganik dari rumus kimia Na₂S₂O₅. Digunakan sebagai agen disinfektan, antioksidan dan pengawet.

menjadi gula merah. Menurut produsen gula merah, obat kimia tersebut digunakan sebagai bahan pengawet dan memberikan warna lebih cerah, namun dalam penggunaannya melebihi takaran penggunaan yang telah ditentukan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang batas penggunaan bahan tambahan pangan yakni 30-40mg/kg.¹²

Penggunaan BTP yang melebihi batas maksimum terjadi pula di Banyumas pada tahun 2019. Badan Pengawas Obat dan Makanan Banyumas menyatakan ada tiga lokasi titik produsen gula merah kelapa yang menggunakan BTP sekitar 1500 miligram per kilogram atau 50 kali lebih dari batas. Bahan kimia ini cukup berbahaya bagi organ jika digunakan secara terus-menerus. Adapun bahaya yang diakibatkan oleh penggunaan BTP yang berlebihan dapat memicu terjadinya reaksi alergi, gangguan pernapasan dan anafilaksis.¹³

Penggunaan BTP dalam proses pembuatan gula merah nira kelapa juga dilakukan oleh produsen gula merah nira kelapa di daerah Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba merupakan salah satu daerah penghasil kelapa di Sulawesi Selatan. Sebagai daerah penghasil kelapa, terdapat 40% kepala keluarga yang menekuni usaha tani dengan memanfaatkan kelapa.¹⁴ Gula merah nira kelapa merupakan salah satu produksi dari hasil nira kelapa

¹²<https://m.liputa6.com/news/read/388352/waspada-gula-merah-jawa-berbahaya>. (koran online)

¹³<https://radarbanyumas.co.id/produksi-gula-merah-gunakan-pengawet-50-kali-diatas-batas/amp/> (Koran online)

¹⁴Dian Eka Pratiwi (dkk), 2019, *Pembuatan Gula Semut dari Gula Merah Kelapa di Kabupaten Bulukumba*, Jurnal Dedikasi, Fakultas MIPA UNM, Vol. 21, No. 1 April 2019, hlm. 27.

yang dibuat melalui proses rafinasi, dengan jumlah produksi kurang lebih 612 kg/bulan untuk satu kepala keluarga.¹⁵

Terkait penggunaan BTP dalam praktik pembuatan gula merah nira kelapa di Kecamatan Herlang, dimulai dari proses penyadapan nira hingga dihasilkannya gula merah nira kelapa yang siap digunakan, produsen menggunakan BTP yang dapat menambah kualitas warna dan pengawetan. Awal mula pembuatan gula merah kelapa, produsen memanfaatkan bahan alamiah seperti potongan kulit pohon nangka, pepaya muda, atau kapur sirih sebagai bahan pengawet, namun dalam perkembangannya banyak produsen yang kemudian menggunakan BTP berupa *sodium metabisulfit*, yang dapat ditemukan di pasar tradisional maupun di situs berbelanja *online*. Takaran yang digunakan produsen berupa sendok makan yang tidak diketahui berapa jumlah miligram pada setiap sendok yang dicampurkan. Hal ini sangat berpotensi menyalahi anjuran dalam penggunaan BTP menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.¹⁶

Perlindungan konsumen terkait penggunaan BTP harus sangat diperhatikan karena kandungan BTP dapat sangat berbahaya bagi kesehatan konsumen. Salah satu kewajiban produsen adalah memberikan label keterangan pada bahan pangan yang mengandung BTP sehingga dapat memenuhi hak konsumen untuk mendapatkan informasi yang jelas

¹⁵Armila Anugrah, 2019, *Analisis Kelayakan Agroindustri Gula Merah di Desa Tugondeng Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba*, Skripsi, Sarjana Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Makassar, hlm. 47.

¹⁶Hasil prapenelitian terhadap 10 orang produsen gula merah nira kelapa, 20 Oktober 2020.

sehingga dapat melindungi diri dari hal yang membahayakan kesehatan serta dapat memberikan posisi yang seimbang bagi konsumen dan pelaku usaha.¹⁷ Namun pada kenyataannya dalam proses pengemasan gula merah lazim menggunakan cara tradisional dan tanpa mencantumkan label pada kemasan.

Berdasarkan uraian tersebut di atas, penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut mengenai “Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produksi Gula Merah Nira Kelapa.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut di atas, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana perlindungan hukum terhadap konsumen akibat penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa?
2. Bagaimana tanggung jawab pelaku usaha akibat penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa?

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengkaji perlindungan hukum bagi konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa.

¹⁷Dian Lestari dkk, 2016, *Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Makanan Olahan Mengandung Bahan Berbahaya di Jawa Tengah*, jurnal Diponegoro Law Jurnal, Fakultas Hukum Diponegoro, Universitas Diponegoro, Vol. 5 Nomor 4, hlm. 3.

2. Untuk menelaah tanggung jawab pelaku usaha bagi konsumen terhadap penggunaan bahan tambahan pangan pada produksi gula merah nira kelapa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan berguna sebagai sumbangsih pemikiran penulis dalam rangka menambah ilmu pengetahuan khususnya tentang proses pembuatan gula merah nira kelapa dan kemungkinan menjadi bahan penelitian yang berkepentingan untuk penelitian lebih lanjut dan dapat dikembangkan.

2. Manfaat Praktis.

- a. Bagi para produsen gula nira merah kelapa dapat dijadikan sebagai suatu acuan para produsen dalam melakukan produksi gula merah nira kelapa.
- b. Bagi konsumen dapat selektif dalam memilih gula merah yang berkualitas baik.

D. Keaslian Penelitian

Setelah peneliti melakukan penelusuran terhadap judul dan permasalahan yang sama di Perpustakaan Universitas Hasanuddin dan *repository online* beberapa perguruan tinggi di Indonesia, diperoleh hasil bahwa terdapat 1 (satu) penelitian dengan topik yang berhubungan erat

dengan penelitian ini, yaitu mengenai perlindungan konsumen dalam penggunaan BTP pada makanan. Adapun penelitian tersebut yakni:

1. *Perlindungan Konsumen Terhadap Penggunaan Zat Aditif Pada Makanan*, oleh Asma Fajar, Skripsi, 2015, Sarjana Hukum, Universitas Hasanuddin.

Penelitian ini mengkaji bagaimana perlindungan hukum bagi konsumen terhadap penggunaan Zat aditif pada makanan, bagaimana peranan pemerintah dalam mengawasi makanan yang mengandung zat aditif. Selanjutnya hasil dari penelitian tersebut diketahui bahwa untuk mewujudkan perlindungan hukum bagi konsumen maka setiap produk pangan khususnya produk makanan wajib memenuhi standar keamanan dan mutu pangan sebagaimana diatur dalam Pasal 111 Undang-Undang Tentang kesehatan. Peranan pemerintah dalam hal ini dilakukan oleh BPPOM Makassar dalam mengawasi makanan yang mengandung zat aditif yaitu dengan melakukan pemeriksaan dan penyidikan di pasar-pasar tradisional, toko-toko swalayan, pabrik-pabrik atau industri rumah tangga.¹⁸

Perbedaan fokus kajian antara peneliti dengan penelitian tersebut yaitu, peneliti mengkaji lebih khusus mengenai penggunaan bahan tambahan pangan pada gula merah nira kelapa, sedangkan penelitian tersebut membahas secara umum penggunaan zat aditif pada makanan. Penelitian tersebut membahas terbatas mengenai peran

¹⁸Asma Fajar, 2015, *Perlindungan Konsumen Terhadap Penggunaan Zat Aditif Pada Makanan*, Skripsi, Sarjana Hukum, Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin, Makassar, hlm. V.

pemerintah, sedangkan menurut peneliti perlu adanya penelitian terhadap bagaimana tanggung jawab pelaku usaha yang merupakan produsen yang memiliki peran besar dalam produksi makanan.

Oleh karena itu, keaslian proposal penelitian ini dapat dipertanggung jawabkan, namun sekiranya pernah dilakukan penelitian yang sama, maka penelitian ini diharapkan dapat melengkapinya serta dapat menjadi bahan perbandingan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Perlindungan Konsumen

1. Pengertian dan Sumber Hukum Perlindungan Konsumen

Pada hakikatnya terdapat 2 (dua) perangkat hukum yang menjadi landasan kebijakan perlindungan konsumen di Indonesia, yaitu: pertama, UUD 1945 yang mengamanatkan bahwa pembangunan nasional bertujuan untuk mewujudkan masyarakat adil dan makmur. Tujuan pembangunan nasional diwujudkan melalui sistem pembangunan ekonomi nasional dan pembangunan ekonomi kerakyatan, sehingga mampu tumbuh dan berkembang serta menghasilkan barang dan/atau jasa yang layak dikonsumsi masyarakat. Kedua, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Berlakunya undang-undang ini memberikan harapan bagi masyarakat Indonesia, untuk memperoleh perlindungan atas kerugian yang diderita akibat transaksi barang dan/atau jasa. Undang-undang perlindungan konsumen menjamin kepastian hukum bagi konsumen.¹⁹

Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UUPK) pada Pasal 1 angka 1 memuat bahwa “Perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen.”

¹⁹Ahmad Marzuki, 2007, *Perlindungan Konsumen Di Indonesia*, Media Indonesia, Jakarta, hlm. 8.

Kalimat yang menyatakan “segala upaya untuk menjamin kepastian hukum”, diharapkan sebagai benteng untuk menghilangkan tindakan sewenang-wenang yang merugikan pelaku usaha hanya demi perlindungan konsumen. Meskipun undang-undang ini disebut sebagai undang-undang perlindungan konsumen, bukan berarti kepentingan pelaku usaha tidak diperhatikan, apalagi perekonomian nasional sangat ditentukan oleh pelaku usaha.²⁰

Perlindungan dapat dilihat dari 2 (dua) aspek, yaitu:²¹

- a. Perlindungan tersebut berlaku untuk semua pihak baik yang berposisi sebagai konsumen maupun pengusaha sebagai pengelola produksi barang atau jasa atau instansi apapun.
- b. Perlindungan tersebut semata-mata dikaitkan dengan masalah kesehatan manusia, tetapi tidak memberikan kompensasi apapun kepada konsumen yang dirugikan. Dilihat dari segi konsep perlindungan konsumen, peraturan perundang-undangan dimaksud di muka belum mampu memberikan perlindungan khusus kepada konsumen akhir. Kepastian hukum untuk memberikan perlindungan kepada konsumen itu antara lain adalah dengan meningkatkan harkat dan martabat konsumen serta membuka akses informasi tentang barang dan/atau jasa baginya, dan menumbuhkan sikap pelaku usaha yang jujur dan bertanggung jawab.

Hukum perlindungan konsumen ditemukan di dalam berbagai peraturan perundang-undangan yang berlaku. Peraturan perundang-undangan tersebut antara lain:²²

- a. Undang-Undang Dasar, hukum perlindungan konsumen mendapatkan landasan hukumnya pada UUD 1945, Pembukaan Alinea ke-4. Pasal 27 ayat 2 UUD 1945 bahwa

²⁰Ahmadi Miru & Sutarman Yodo, 2019, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Rajawali Pers, Jakarta, hlm. 1.

²¹Erman Rajagukguk, 2000, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Mandar Maju, Bandung, hlm. 7.

²²Andi Sri Reski Wulandari dan Nurdiyana Tajuddin, 2018, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Mitra Wacana Media, Jakarta, hlm. 61-73.

“Tiap warga negara berhak atas penghidupan yang layak bagi kemanusiaan”. Pasal tersebut menjelaskan mengenai hak-hak warga negara.

- b. Undang-Undang No. 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan. Undang-undang ini memberikan kewenangan pengawasan pemerintah terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan. (Sekarang telah diganti Undang-Undang No. 36 Tahun 2009).
- c. Undang-Undang No. 10 Tahun 1961 tentang Barang. Undang-undang ini merupakan landasan untuk mengatur hal-hal yang berkaitan dengan standar barang.
- d. Undang-Undang No. 2 Tahun 1981 tentang Metrologi Legal. Undang-undang ini memberikan kewenangan kepada pemerintah untuk mengelolah standar-standar satuan, pelaksanaan tera dan tera ulang terhadap setiap alat ukur, takar, timbangan dan perlengkapannya, termasuk kegiatan pengawasan, penyidikan serta pengenaan sanksi terhadap pihak-pihak yang di dalam melakukan setiap transaksi menggunakan satuan alat ukur yang tidak benar.
- e. Ketentuan dalam hukum pidana yang berkaitan dengan penipuan, pemalsuan, penjualan barang dapat membahayakan jiwa manusia (Pasal 263, 202, 382, 383), ketentuan ini termasuk sebagai delik pidana, yaitu perbuatan yang bersifat melawan hukum yang dilarang dan diancam dengan pidana. Ketentuan ini termasuk pula melindungi konsumen, namun juga melindungi masyarakat pada umumnya.
- f. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, bahwa “pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan dan kecerdasan masyarakat.”
- g. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- h. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
- i. Peraturan-peraturan lain yang maksudnya memberikan perlindungan dan dalam bentuk keputusan atau peraturan menteri dalam bidang perlindungan konsumen.

2. Asas dan Tujuan Perlindungan Konsumen

Pasal 2 UUPK, memuat aturan mengenai asas perlindungan konsumen, yaitu:

“Perlindungan konsumen berasaskan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan, dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum.”

Sebagai usaha dalam pembangunan nasional, terdapat 5 (lima) asas dalam perlindungan konsumen, yaitu:²³

- a. Asas manfaat, bahwa segala upaya dalam menyelenggarakan perlindungan konsumen harus memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi kepentingan konsumen dan pelaku usaha secara keseluruhan.
- b. Asas keadilan, agar partisipasi seluruh rakyat dapat diwujudkan secara maksimal dan memberikan kesempatan kepada konsumen dan pelaku usaha untuk memperoleh haknya dan melaksanakan kewajibannya secara adil.
- c. Asas keseimbangan, untuk memberikan keseimbangan antara kepentingan konsumen, pelaku usaha, dan pemerintah dalam arti materiil dan spiritual.
- d. Asas keamanan dan keselamatan konsumen, untuk memberikan jaminan atas keamanan dan keselamatan kepada konsumen dalam penggunaan, pemakaian, dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang dikonsumsi atau digunakan.
- e. Asas kepastian hukum, agar pelaku usaha maupun konsumen menaati hukum dan memperoleh keadilan dalam menyelenggarakan perlindungan konsumen, serta negara menjamin kepastian hukum.

Memerhatikan substansi Pasal 2 UUPK, tampak bahwa perumusannya mengacu pada filosofi pembangunan nasional yaitu pembangunan manusia Indonesia seutuhnya yang berlandaskan falsafah negara Indonesia. Kelima asas yang disebutkan, dapat dibagi menjadi 3 (tiga) asas, yaitu:²⁴

- a. Asas kemanfaatan yang di dalamnya meliputi asas keamanan dan keselamatan konsumen,

²³Ahmadi Miru & Sutarman Yodo, *Op.cit.*, hlm. 25-26.

²⁴*Ibid.*

- b. Asas keadilan yang di dalamnya meliputi asas keseimbangan,
- c. Asas kepastian hukum.

Dalam hukum ekonomi keadilan disejajarkan dengan asas keseimbangan, kemaslahatan diselaraskan dengan asas maksimalisasi, dan kepastian hukum disejajarkan dengan asas efisiensi karena menurut Himawan bahwa “hukum yang berwibawa berarti hukum yang efisien, yang di bawah naungannya seseorang dapat menjalankan haknya tanpa rasa takut dan dan melaksanakan kewajibannya tanpa menyimpang.”

Adapun tujuan perlindungan konsumen dalam Pasal 3 UUPK, yaitu:

- a. Meningkatkan kesadaran, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi diri;
- b. Mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan cara menghindarkannya dari akses negatif pemakaian barang dan/atau jasa;
- c. Meningkatkan pemberdayaan konsumen dalam memilih, menentukan dan menuntut hak-haknya sebagai konsumen.
- d. Menciptakan sistem perlindungan konsumen yang mengandung unsur kepastian hukum dan keterbukaan informasi serta akses untuk mendapatkan informasi;
- e. Menumbuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur dan bertanggung jawab dalam berusaha;
- f. Meningkatkan kualitas barang dan/atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi barang dan atau jasa, kesehatan, kenyamanan, keamanan dan keselamatan konsumen.”

Keenam tujuan khusus perlindungan konsumen yang disebutkan di atas bila dikelompokkan ke dalam tiga tujuan hukum secara umum, maka tujuan hukum untuk mendapatkan keadilan terlihat dalam rumusan huruf c dan huruf e. Sementara tujuan untuk memberikan kemanfaatan dapat terlihat dalam rumusan huruf a dan huruf b, termasuk huruf c dan d, serta

huruf f. Terakhir tujuan khusus yang diarahkan untuk tujuan kepastian hukum terlihat dalam rumusan huruf d. Pengelompokan ini tidak berlaku mutlak, oleh karena itu seperti yang dapat kita lihat dalam rumusan pada huruf a sampai dengan huruf f terdapat tujuan yang dapat dikualifikasikan sebagai tujuan ganda.²⁵

Pasal 3 UUPK merupakan sasaran akhir yang harus dicapai dalam pelaksanaan pembangunan nasional dimuat dalam Pasal 2, karena tujuan perlindungan konsumen yang ada merupakan sasaran akhir yang harus dicapai dalam pelaksanaan pembangunan dibidang hukum perlindungan konsumen.²⁶

3. Konsumen dan Pelaku Usaha

Pengertian konsumen dimuat dalam Pasal 1 angka 2 UUPK, yaitu:

“Konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain, maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan”

Pengertian konsumen dalam UUPK di atas lebih luas dibanding dengan dua rancangan undang-undang perlindungan konsumen dalam Rancangan Undang-Undang Perlindungan Konsumen yang diajukan oleh Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia, yang menentukan bahwa:²⁷

²⁵ *Ibid.*, hlm. 33-34.

²⁶ *Ibid.*, hlm. 34

²⁷ *Ibid.*, hlm. 5.

“Konsumen adalah pemakai barang atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, bagi kepentingan diri sendiri atau keluarganya atau orang lain yang tidak untuk diperdagangkan kembali.”

Dimuat dalam naskah final Rancangan Undang-Undang Tentang Perlindungan konsumen yang disusun oleh Fakultas Hukum Universitas Indonesia bekerja sama dengan Badan Penelitian dan Pengembangan Perdagangan Departemen Perdagangan RI menentukan bahwa, konsumen adalah setiap orang atau keluarga yang mendapatkan barang untuk dipakai dan tidak untuk di perdagangkan.²⁸

Di Amerika Serikat, konsumen meliputi “korban produk yang cacat” yang bukan hanya meliputi pembeli, tetapi juga korban yang bukan pembeli tetapi pemakai, bahkan korban yang bukan pemakai memperoleh perlindungan yang sama dengan pemakai.

Pengertian konsumen di Eropa, bersumber dari *product liability directive*. Konsumen menurut *directive* adalah pribadi yang menderita kerugian (jiwa, kesehatan, maupun benda) akibat pemakaian produk yang cacat untuk keperluan pribadinya. Oleh karena itu, konsumen yang dapat memperoleh kompensasi atas kerugian yang dideritanya adalah pemakai produk cacat untuk keperluan pribadi. Perumusan ini lebih sempit dibandingkan dengan pengertian serupa di Amerika serikat.²⁹

Pengertian konsumen menurut Philip Kotler adalah “semua individu dan rumah tangga yang membeli atau memperoleh barang atau jasa untuk

²⁸ *Ibid.*, hlm. 5-6.

²⁹ Andi Sri Rezky Wulandari & Nurdiyana Tadjuddin, *Op.cit.*, hlm. 20.

dikonsumsi pribadi. Adapun Az. Nasution menegaskan beberapa batasan tentang konsumen, yakni:³⁰

- a. Konsumen adalah setiap orang yang mendapatkan atau jasa digunakan untuk tujuan tertentu.
- b. Konsumen antara adalah setiap orang yang mendapatkan barang dan/atau jasa untuk digunakan dengan tujuan membuat barang/jasa lain atau untuk diperdagangkan (tujuan komersial).
- c. Konsumen akhir, adalah setiap orang yang mendapat dan menggunakan barang dan/atau jasa untuk tujuan memenuhi kehidupan hidupnya pribadi, keluarga dan/atau rumah tangga dan tidak untuk diperdagangkan kembali (non komersial).

Hal lain yang juga perlu dikemukakan dalam pengertian konsumen ini adalah syarat “tidak untuk diperdagangkan” yang menunjuk sebagai “konsumen akhir” (*end consumer*) dan sekaligus membedakan dengan konsumen antara (*devided/intermediate consumer*). Kedudukan sebagai *devided/intermediate consumer*, yang bersangkutan tidak dapat menuntut berdasarkan undang-undang ini.³¹

Pasal 4 UUPK memuat aturan mengenai hak konsumen, yaitu:

- a. Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang atau jasa;
- b. Hak untuk memilih dan mendapatkan barang dan/atau jasa sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan;
- c. Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa;
- d. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/atau jasa yang digunakan;
- e. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut;
- f. Hak untuk mendapat pembinaan dan pendidikan konsumen;
- g. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;

³⁰*Ibid.*, hlm. 21.

³¹Ahamdi Miru & Sutarman Yodo, *Op.cit.*, hlm. 7.

- h. Hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya;
- i. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Kesembilan hak konsumen tersebut yang makin perlu secara kontinu disosialisasikan kembali oleh pebisnis bersama media, YLKI, penegak hukum, dan pengamat terutama di daerah, agar tetap sadar adanya hak-hak konsumen yang terhitung “*demand side*” dari perekonomian, yakni masyarakat dan konsumen umum.³²

Hak-hak konsumen sebagaimana diatur dalam Pasal 4 UUPK lebih luas daripada hak-hak dasar konsumen sebagaimana pertama kali dikemukakan oleh Presiden Amerika Serikat J.F Kennedy di depan kongres pada tanggal 15 Maret 1962, yaitu terdiri atas:³³

- a. Hak memperoleh keamanan;
- b. Hak memilih;
- c. Hak mendapat informasi;
- d. Hak untuk didengar.

Keempat hak tersebut merupakan bagian dari deklarasi hak-hak asasi manusia yang dicanangkan PBB pada tanggal 10 Desember 1948, masing-masing pada tanggal 3, 8, 19, 21, dan 26, yang oleh organisasi konsumen sedunia (*International Organization Of Consumers Union-IOCU*) ditambahkan 4 (empat) hak dasar konsumen lainnya, yaitu:³⁴

³²Rosmawati, 2019, *Pokok-Pokok Hukum Perlindungan Konsumen*, Prenadamedia, Jakarta, hlm. 51.

³³Ahamdi Miru & Sutarman Yodo, *Op.cit.*, hlm. 38-39.

³⁴*Ibid.*, hlm. 39.

- a. Hak untuk memperoleh kebutuhan hidup;
- b. Hak untuk memperoleh ganti rugi;
- c. Hak untuk memperoleh pendidikan konsumen;
- d. Hak untuk memperoleh lingkungan hidup yang bersih dan sehat.

Masyarakat Eropa (*Europese Economische Gemeenschap* atau *EEG*) juga menyepakati 5 (lima) hak dasar konsumen sebagai berikut:³⁵

- a. Hak perlindungan kesehatan dan keamanan (*recht opbescherming van zijn gezondheid en veiligheid*);
- b. Hak perlindungan kepentingan ekonomi (*recht opbescherming van zijn economische belangen*);
- c. Hak mendapat ganti rugi (*recht op schadevergoeding*);
- d. Hak atas penerangan (*recht op voorlichting en vorming*);
- e. Hak untuk didengar (*recht om te worden gehord*)

Memerhatikan hak-hak yang disebutkan di atas, maka secara keseluruhan pada dasarnya dikenal sepuluh macam hak konsumen, yaitu sebagai berikut:³⁶

- a. Hak atas keamanan dan keselamatan;
- b. Hak untuk memperoleh informasi;
- c. Hak untuk memilih;
- d. Hak untuk didengar;
- e. Hak untuk memperoleh kebutuhan hidup;
- f. Hak memperoleh ganti rugi;
- g. Hak untuk memperoleh pendidikan konsumen;
- h. Hak untuk memperoleh lingkungan hidup yang bersih dan sehat;
- i. Hak untuk mendapatkan barang sesuai dengan nilai tukar yang diberikannya;
- j. Hak untuk mendapatkan upaya penyelesaian hukum yang patut.

Bagaimanapun ragamnya rumusan hak-hak konsumen yang telah dikemukakan, namun secara garis besar dapat dibagi dalam tiga hak yang menjadi prinsip dasar, yaitu:³⁷

³⁵ *Ibid.*, hlm. 40.

³⁶ *Ibid.*, hlm 38.

- a. Hak yang dimaksudkan untuk mencegah konsumen dari kerugian, baik kerugian personal, maupun kerugian harta kekayaan;
- b. Hak untuk memperoleh barang dan/atau jasa dengan harga yang wajar; dan
- c. Hak untuk memperoleh penyelesaian yang patut terhadap permasalahan yang dihadapi.

Jika konsumen benar-benar akan dilindungi, maka hak-hak konsumen tersebut di atas harus dipenuhi, baik oleh pemerintah maupun oleh produsen, karena pemenuhan hak konsumen tersebut akan melindungi konsumen dari kerugian dan berbagai aspek.³⁸

Selain hak konsumen di atas, pada Pasal 5 UUPK memuat aturan mengenai kewajiban konsumen, yaitu:

- a. Membaca atau mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan/atau jasa demi keamanan dan keselamatan;
- b. Beritikad baik dalam melakukan transaksi pembelian barang dan/atau jasa;
- c. Membayar sesuai dengan nilai tukar yang disepakati;
- d. Mengikuti upaya penyelesaian hukum sengketa perlindungan hukum konsumen secara patut.”

Kewajiban agar konsumen sendiri dapat memperoleh hasil yang optimum atas perlindungan dan/atau kepastian hukum bagi dirinya.³⁹

Terdapat prinsip-Prinsip mengenai kedudukan konsumen dalam hubungan hukum dengan pelaku usaha yaitu:⁴⁰

³⁷*Ibid.*, hlm. 47.

³⁸Ahmadi Miru, 2017, *Prinsip-Prinsip Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Di Indonesia*, Rajawali Press, Depok.

³⁹Abdul Halim Barkatullah, 2019, *Hak-Hak Konsumen*, Nusa Media, Bandung, hlm. 35.

⁴⁰Fransiska Novita Eleanora Jurnal Krtha Bhayangkara, Volume 12 No. 2, Desember 2018

a. *Let The Buyer Beware Atau Caveat Emptor*

Pelaku usaha dan konsumen merupakan dua pihak yang sangat seimbang, sehingga tidak perlu ada perlindungan terhadap konsumen. Barang/jasa yang dikonsumsi konsumen tidak mendapatkan akses informal yang sama, pelaku usaha tidak terbuka terhadap barang/jasa yang dijualnya, sehingga jika terjadi kerugian pelaku usaha dapat berargumentasi akibat kelalaian konsumen. Dalam hubungan jual beli perdata, pembeli harus berhati-hati, salah pembeli jika membeli dan mengonsumsi barang yang tidak sesuai.

b. *The Due Care Theory*

Pelaku usaha memiliki kewajiban untuk berhati-hati dalam mempromosikan produk, baik barang maupun jasa. Selama dia hati-hati dengan produknya, dia tidak bisa disalahkan, jadi untuk menyalahkan pelaku usaha, seseorang harus bisa membuktikan bahwa pelakunya melanggar prinsip kehati-hatian. Dilihat dari pembagian beban pembuktian, ternyata penggugat (konsumen) harus menghadirkan alat bukti. Pelaku usaha (tergugat) tinggal menunggu saja, berdasarkan bukti-bukti dari penggugat, barulah ia membela diri.

c. *The Privity Of Contract*

Pelaku usaha memiliki kewajiban untuk melindungi konsumen, namun hal tersebut baru dapat dilakukan jika ada hubungan kontraktual di antara mereka. Pelaku usaha tidak dapat dipersalahkan untuk hal-hal selain yang telah diperjanjikan. Artinya konsumen dapat menggugat

berdasarkan pertanggungjawaban kontraktual, di tengah minimnya peraturan perundang-undangan di bidang konsumen, sangat sulit untuk menggugat atas dasar pertanggungjawaban yang berbelit-belit. Meskipun secara hukum sering dikatakan bahwa pelaku usaha dan konsumen adalah sama, namun faktanya konsumen selalu didikte oleh pelaku usaha. Fenomena kontrak baku yang banyak beredar di masyarakat merupakan indikasi nyata ketidakberdayaan konsumen yang diberdayakan untuk menghadapi dominasi bisnis.

d. Kontrak Bukan Syarat

Seiring dengan semakin kompleksnya transaksi konsumen, prinsip ini tidak mungkin lagi dipertahankan. Mengatur secara mutlak hubungan antar kontrak bukanlah suatu keharusan seiring dengan semakin kompleksnya transaksi konsumen, prinsip ini tidak mungkin lagi dipertahankan. Hal ini mutlak diperlukan untuk mengatur hubungan antara pelaku usaha dan konsumen. Jadi, kontrak bukan lagi syarat untuk menetapkan adanya suatu hubungan hukum.

Adapun istilah produsen berasal dari bahasa Belanda yakni *producent*. Di dalam bahasa Inggris, *Producer* artinya penghasil. Istilah yuridis, produsen disebut dengan pelaku usaha.⁴¹

Pasal 1 angka 3 UUPK memuat aturan bahwa:

“Pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun yang tidak berbadan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan di wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri

⁴¹N.H.T Siahaan, 2005, *Hukum Perlindungan Konsumen Dan Tanggung Jawab Produk*, Pantai Rei, Jakarta, hlm. 26.

maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan dalam berbagai bidang ekonomi.”

Penjelasan UUPK yang termasuk pelaku usaha adalah perusahaan, koperasi, BUMN, importir, distributor, dll. Terlihat jelas bahwa cakupan pelaku usaha cukup luas karena meliputi grosir, *leveransi*, pengecer dan sebagainya. Selain itu, yang dikualifikasi sebagai produsen adalah pembuat produk jadi, penghasil bahan baku, pembuat suku cadang, setiap orang yang menampakkan dirinya sebagai produsen dengan jalan mencantumkan namanya, tanda pengenal tertentu atau tanda lain yang membedakan dengan produk asli pada produk tertentu, importir suatu produk dengan maksud untuk dijualbelikan, disewakan, disewagunakan (*leasing*), atau bentuk lain dalam transaksi perdagangan, pemasok (*supplier*) dalam hal identitas dari produsen atau importir tidak dapat ditentukan.⁴²

Pengertian pelaku usaha tidak mencakup eksportir atau pelaku usaha di luar negeri, karena UUPK membatasi orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan atau berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum Negara Republik Indonesia.⁴³

Hak pelaku usaha sebagaimana dimuat dalam Pasal 6 UUPK, yaitu:

⁴²Ahmadi Miru & Sutarman Yodo, *Op.cit.*, hlm. 8-9.

⁴³*Ibid.*, hlm. 9.

- a. Hak untuk menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang dan/atau jasa yang diperdagangkan;
- b. Hak untuk mendapatkan perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang tidak beritikad baik;
- c. Hak untuk melakukan pembelaan diri sepatutnya di dalam penyelesaian hukum sengketa konsumen;
- d. Hak untuk rehabilitasi nama baik apabila terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang dan/atau jasa yang diperdagangkan;
- e. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Faktor-faktor yang dapat membebaskan produsen dari tanggung jawab atas kerugian yang diderita oleh konsumen meskipun kerusakan timbul akibat cacat pada produk, yaitu apabila:

- a. Produk tersebut tidak diedarkan;
- b. Cacat timbul dikemudian hari;
- c. Cacat timbul setelah produk berada diluar kontrol produsen;
- d. Barang yang diproduksi secara individu tidak untuk keperluan produk;
- e. Cacat timbul akibat ditaatinya ketentuan yang ditetapkan oleh penguasa.⁴⁴

Pasal 7 UUPK memuat aturan mengenai kewajiban pelaku usaha, yaitu:

- a. Beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya;
- b. Memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan;
- c. Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
- d. Menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku;
- e. Memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji, dan/atau mencoba barang dan/atau jasa tertentu serta memberi jaminan dan/atau garansi atas barang yang dibuat dan/atau yang diperdagangkan;

⁴⁴Rosmawati, *Op. Cit.*, hlm. 67.

- f. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan;
- g. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.

Mencermati UUPK tampak bahwa iktikad baik ditentukan oleh pelaku usaha, karena mencakup semua tahapan dalam menjalankan kegiatan usahanya, sehingga dapat diartikan bahwa kewajiban pelaku usaha untuk beriktikad baik dimulai sejak barang tersebut dirancang atau diproduksi sampai tahap purna jual pembelian barang dan/atau jasa. Hal ini tentu saja disebabkan oleh kemungkinan kerugian bagi konsumen mulai dari saat barang tersebut dirancang/diproduksi oleh produsen (pelaku usaha), sedangkan bagi konsumen kemungkinan terjadinya merugikan produsen dimulai pada saat melakukan transaksi dengan produsen.⁴⁵

Perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha diatur pada Pasal 8 UUPK, yaitu:

1. Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang:
 - a. Tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - b. Tidak sesuai dengan berat bersih, isi bersih atau netto, dan jumlah dalam hitungan sebagaimana yang dinyatakan dalam label atau etiket barang tersebut;
 - c. Tidak sesuai dengan ukuran, takaran, timbangan dan jumlah dalam hitungan menurut ukuran yang sebenarnya;
 - d. Tidak sesuai dengan kondisi, jaminan, keistimewaan atau kemanjuran sebagaimana dinyatakan dalam label, etiket atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut;

⁴⁵*Ibid.*, hlm. 67-68.

- e. Tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya, mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut;
 - f. Tidak sesuai dengan janji yang dinyatakan dalam label, etiket, keterangan, iklan atau promosi penjualan barang dan/atau jasa tersebut;
 - g. Tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu;
 - h. Tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan "halal" yang dicantumkan dalam label;
 - i. Tidak memasang label atau membuat penjelasan barang yang memuat nama barang, ukuran, berat/isi bersih atau netto, komposisi, aturan pakai, tanggal pembuatan, akibat sampingan, nama dan alamat pelaku usaha serta keterangan lain untuk penggunaan yang menurut ketentuan harus dipasang/dibuat;
 - j. Tidak mencantumkan informasi dan/atau petunjuk penggunaan barang dalam bahasa Indonesia sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.
2. Pelaku usaha dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat atau bekas, dan tercemar tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar atas barang dimaksud.
 3. Pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan farmasi dan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar, dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar.
 4. Pelaku usaha yang melakukan pelanggaran pada ayat (1) dan ayat (2) dilarang memperdagangkan barang dan/atau jasa tersebut serta wajib menariknya dari peredaran.

Inti dari substansi pasal ini tertuju pada 2 (dua) hal, yaitu larangan memproduksi barang dan atau jasa, dan larangan memperdagangkan barang dan/atau jasa yang dimaksud. Larangan-larangan yang dimaksudkan ini, hakikatnya menurut Nurmadjito "untuk mengupayakan agar barang dan/atau jasa yang beredar dengan produk yang layak edar,

antara lain asal-usul, kualitas sesuai dengan informasi pengusaha baik melalui label, etiket, iklan, dan lain sebagainya.”⁴⁶

B. Prinsip-Prinsip Tanggung Jawab

Tanggung jawab dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah menanggung segala syarat. Bertanggungjawab merupakan kewajiban menanggung, memikul tanggung jawab, menanggung segala sesuatu dan menanggung akibatnya.⁴⁷ Secara etimologis, pengertian tanggung jawab atau *liability* disamakan dengan *responsibility*. Dalam Black Law Dictionary memuat bahwa terminologi *liability* mempunyai arti yang luas. Tanggung jawab dalam arti *liability* dapat diartikan menanggung segala kerugian akibat perbuatan sendiri atau perbuatan orang lain atau bertindak atas nama orang lain, dan dapat diartikan sebagai kewajiban untuk mengganti kerugian yang diderita. Jika terjadi sesuatu, gugatan perdata dapat diajukan terhadap orang yang dirugikan sesuai dengan hukum nasional. Tanggung jawab dalam arti *accountability* biasanya berkaitan dengan keuangan atau pembukuan atau pembayaran, dan bisa juga diartikan sebagai kepercayaan. Tanggung jawab dalam arti *responsibility* dapat diartikan sebagai pembagian beban, hasil dari tindakan, atau kewajiban untuk memperbaiki kesalahan yang telah terjadi. Tanggung jawab dalam arti *responsibility* juga memiliki makna harus memikul semua tanggung jawab, apabila terjadi sesuatu hal aparat penegak hukum dapat menyalahkan, mengadili dan menghukumnya

⁴⁶Ahmadi Miru & Sutarman Yodo, *Op.cit.*, hlm. 65.

⁴⁷Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) online. Diakses melalui <https://kbbi.web.id/tanggungjawab>.

dihadapan pengadilan, menerima beban akibat tindakan sendiri atau orang lain.⁴⁸

Bentuk tanggung jawab pelaku usaha dalam ketentuan Pasal 19 UUPK memuat bahwa:⁴⁹

- a. Pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi atas kerusakan, pencemaran, dan/atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan/atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan;
- b. Ganti rugi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa pengembalian uang atau penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya, atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
- c. Pemberian ganti rugi dilaksanakan dalam tenggang waktu 7 (tujuh) hari setelah tanggal transaksi;
- d. Pemberian ganti rugi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) tidak menghapuskan kemungkinan adanya tuntutan pidana berdasarkan pembuktian lebih lanjut mengenai adanya unsur kesalahan
- e. Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) tidak berlaku apabila pelaku usaha dapat membuktikan bahwa kesalahan tersebut merupakan kesalahan konsumen.

Memerhatikan substansi Pasal 19 ayat 1 dapat diketahui bahwa tanggung jawab pelaku usaha, meliputi:

- a. Tanggung jawab ganti kerugian atas kerusakan
- b. Tanggung jawab ganti kerugian atas pencemaran
- c. Tanggung jawab ganti kerugian atas kerugian konsumen.

Berdasarkan hal ini, maka adanya produk barang dan/atau jasa yang cacat bukan merupakan satu-satunya dasar pertanggung jawaban pelaku usaha. Hal ini berarti tanggung jawab pelaku usaha meliputi segala

⁴⁸Soekidjo Notoatmojo, 2010, *Etika dan Hukum Kesehatan*, Rineka Cipta, Jakarta, hlm. 55.

⁴⁹Ahmadi Miru & Sutarman Yodo, *Op.Cit.*, hlm. 129.

kerugian yang dialami konsumen.⁵⁰ Adapun prinsip-prinsip tanggung jawab dalam perlindungan konsumen yaitu:⁵¹

a. Prinsip-Prinsip Tanggung Jawab Produk

Tanggung jawab berdasarkan kelalaian adalah suatu prinsip yang bersifat subjektif, yaitu tanggung jawab yang ditentukan oleh perilaku produsen. Sifat subjektivitas muncul pada kategori bahwa seseorang yang bersikap berhati-hati mencegah timbulnya kerugian pada konsumen. Berdasarkan teori tersebut, kelalaian produsen yang berakibat pada munculnya kerugian konsumen merupakan faktor penentu adanya hak konsumen untuk mengajukan tuntutan kerugian kepada produsen. Di samping faktor kesalahan dan kelalaian produsen, tuntutan ganti kerugian berdasarkan kelalaian produsen diajukan dengan bukti-bukti yaitu:

1. Pihak tergugat merupakan produsen yang benar-benar mempunyai kewajiban untuk melakukan kewajiban untuk melakukan tindakan yang dapat menghindari terjadinya kerugian konsumen.
2. Produsen tidak melaksanakan kewajiban untuk menjamin kualitas produknya sesuai dengan standar yang aman untuk dikonsumsi atau digunakan
3. Konsumen penderita kerugian.

b. Prinsip Tanggung Jawab Berdasarkan Wanprestasi

Selain mengajukan gugatan terhadap kelalaian produsen, ajaran hukum juga mengenalkan konsumen untuk mengajukan gugatan

⁵⁰ *Ibid.*, hlm. 129-130.

⁵¹ Abdul Atsar & Rani Apriani, *Op. Cit.*, hlm. 69.

wanprestasi. Kewajiban produsen, yang dikenal sebagai *default*, adalah tanggung jawab kontraktual. Ketika suatu produk rusak dan mengakibatkan kerugian, konsumen biasanya melihat isi kontrak atau perjanjian atau jaminan yang menjadi bagian dari kontrak, baik tertulis maupun lisan. Keuntungan bagi konsumen dalam gugatan berdasarkan teori ini adalah penerapan kewajiban berdasarkan teori ini adalah penerapan kewajiban yang tidak didasarkan pada upaya yang telah dilakukan oleh penjual untuk memenuhi janjinya. Dalam asas wanprestasi terdapat beberapa kelemahan yang dapat mengurangi bentuk perlindungan hukum bagi kepentingan konsumen, yaitu:

1. Pembatasan waktu gugatan.
2. Persyaratan pemberitahuan.
3. Kemungkinan adanya bantahan
4. Persyaratan hubungan kontrak, baik hubungan kontrak secara horizontal maupun vertikal.

c. Prinsip Tanggung Jawab Mutlak

Asas tanggung jawab ini disebut dengan *product liability*. Menurut prinsip ini, produsen wajib bertanggung jawab atas kerugian yang diderita konsumen atas penggunaan produk yang beredar dipasaran. Tanggung jawab mutlak *strict liability*, yakni unsur kesalahan tidak perlu dibuktikan oleh pihak penggugat sebagai dasar ganti kerugian, ketentuan ini merupakan *lex specialis* dalam gugatan tentang melanggar hukum pada umumnya. Konsumen hanya perlu membuktikan adanya hubungan klausalitas antara perbuatan produsen dan kerugian yang dideritanya. Diterapkannya prinsip tanggung jawab ini, maka setiap konsumen yang

merasa dirugikan akibat produk barang yang cacat atau tidak aman dapat menuntut kompensasi tanpa harus mempermasalahkan ada atau tidak unsur kesalahan dipihak produsen. Alasan-alasan mengapa prinsip tanggung jawab mutlak diterapkan dalam hukum tentang *product liability*, yaitu:

1. Diantaranya korban/konsumen di satu pihak ada produsen dilain pihak, beban kerugian seharusnya ditanggung oleh pihak yang memproduksi.
2. Dengan menempatkan/mengedarkan barang-barang dipasaran, berarti produsen menjamin bahwa barang-barang tersebut aman dan pantas untuk digunakan, jika terbukti tidak demikian dia harus bertanggung jawab.

d. Prinsip tanggung jawab berdasarkan kesalahan (*Liability Based On Fault*)

Prinsip yang menyatakan bahwa seseorang baru dapat diminta pertanggung jawabannya secara hukum jika ada unsur kesalahan yang dilakukan.

e. Prinsip Praduga Untuk Selalu Bertanggungjawab (*Presumption Of Liability*)

Prinsip yang menyatakan tergugat selalu dianggap bertanggung jawab sampai ia dapat membuktikan, bahwa ia tidak bersalah, jadi beban pembuktian ada pada tergugat.

f. Prinsip Praduga Untuk Tidak Selalu Bertanggung Jawab (*Presumption Of Nonliability*)

Prinsip ini merupakan kebalikan dari prinsip praduga untuk selalu bertanggung jawab, tergugat selalu dianggap tidak bertanggung jawab sampai dibuktikan, bahwa ia bersalah.

g. Prinsip Tanggung Jawab Dengan Pembatasan (*Limitation Of Liability*)

Prinsip tanggung jawab ini, pelaku usaha tidak boleh secara sepihak menentukan klausula yang merugikan konsumen, termasuk membatasi maksimal tanggung jawabnya. Jika ada pembatasan, maka harus berdasarkan pada perundang-undangan yang berlaku.

C. Bahan Tambahan Pangan

1. Pengertian dan Tujuan Bahan Tambahan Pangan

The Food Protection Commitee Of The Food And Nutrition Bord yang dikutip dalam buku Branen et al., menyatakan bahwa “bahan tambahan pangan adalah suatu substansi atau campuran substansi, selain dari komponen utama pangan, yang berada dalam suatu produk pangan sebagai akibat dari suatu aspek produksi, pengolahan, penyimpanan, atau pengemasan (tidak termasuk kontaminan).” Pengertian lain menurut *Food and Drugs Administration* Amerika Serikat, Bahan Tambahan Pangan adalah zat yang secara sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk menghasilkan sifat fungsional tertentu pada pangan baik secara langsung maupun tidak langsung dan menjadi bagian dari pangan tersebut (termasuk zat yang digunakan selama produksi, pengemasan, pengolahan, transportasi, dan penyimpanan).⁵²

Di Indonesia apabila mengutip pada Surat Keputusan Kepala Badan Pangan Obat dan Makanan No. H.K 00.05.5.14547 tahun 2005, maka yang dimaksud dengan BTP adalah bahan yang ditambahkan ke

⁵²C. Hanny Wijaya & Noryati Mulyono, 2018, *Bahan Tambahan Pangan; Pemanis, Spesifikasi, Regulasi, dan Aplikasi Praktis*, IPB Press, Bogor, hlm. 2.

dalam pangan untuk memengaruhi sifat atau bentuk pangan, baik yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi. Dimuat dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, BTP adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan maksud sebagai teknologi pada pembuatan pangan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan, atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut. Pengertian versi Permenkes ini senada dengan pengertian yang digunakan *Code Alimentarius Committee*.⁵³

Tujuan penggunaan BTP adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan. Pada umumnya bahan tambahan pangan dapat dibagi menjadi dua golongan besar, yaitu:⁵⁴

- a. Bahan tambahan pangan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan, dengan mengetahui komposisi bahan tersebut dan maksud penambahan itu dapat mempertahankan kesegaran, cita rasa, dan membantu pengolahan, sebagai contoh, pengawet, pewarna dan penguat.
- b. Bahan tambahan pangan yang tidak sengaja ditambahkan, yaitu bahan yang tidak mempunyai fungsi dalam makanan tersebut, terdapat secara tidak sengaja, baik dalam jumlah sedikit atau cukup banyak akibat perlakuan selama proses produksi,

⁵³ *Ibid.*

⁵⁴ Wisnu Cahyadi, 2017, *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta, hlm. 2.

pengolahan, dan pengemasan. Bahan ini pula residu atau kontaminan dari bahan yang sengaja ditambahkan untuk tujuan produksi bahan mentah atau penanganannya yang masih terus terbawa ke dalam makanan yang akan dikontaminasi. Contoh, antibiotik dan hidrokarbon aromati psikolisis.

BTP yang digunakan hanya dapat dibenarkan apabila:⁵⁵

- a. Dimaksudkan untuk mencapai masing-masing tujuan penggunaan dalam pengolahan;
- b. Tidak digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah atau yang tidak memenuhi persyaratan;
- c. Tidak digunakan untuk menyembunyikan cara kerja yang bertentangan dengan cara produksi yang baik untuk pangan;
- d. Tidak digunakan untuk menyembunyikan kerusakan bahan pangan;

2. Jenis-Jenis Bahan Tambahan Pangan

Menurut Maga dan Tu, jenis BTP berdasarkan pendekatan segi fungsi teknisnya secara umum dapat diklasifikasikan sebagai: anti kempal, antioksidan, anti pencoklatan, anti mikroba, pewarna dan ajuadannya, agen kuring, dan pemikelan, pengkondisi *dough* dan penguat adonan, agen pengering, *emulsifier*, enzim, pengeras, penguat flavour, ajudan perisa, perisa, agen penguat tepung, *fumigan*, bahan pembantu formulasi, *humektan*, pengembang, lubrikan dan anti lengket, pemanis non nutritif, suplemen nutritif, pemanis nutritif, pengoksida dan pereduksi, pengontrol pH, dan bahan pembantu pengolahan, propelan, aerasi dan gas, sukestran, pelarut, penstabil, dan pengental, *surface active*, serta *surface finishing agent*, tampak di sini beragamnya fungsi dari BTP.⁵⁶

⁵⁵ *Ibid.*, hlm. 3.

⁵⁶ *Ibid.*, hlm. 5.

Diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan yang diizinkan ditambahkan dan dilarang. Terdiri dari golongan yang diizinkan:⁵⁷

- a. Antibuih (*Antifoamingagent*);
- b. Antikempal (*Anticakingagent*);
- c. Antioksidan (*Antioxidant*);
- d. Bahan pengkarbonasi (*Carbonating agent*);
- e. Garam pengemulsi (*Emulsifying salt*);
- f. Gas untuk Kemasan (*Packaging gas*)
- g. Humektan (*Humectant*);
- h. Pelapis (*Glazing agent*);
- i. Pemanis (*Sweetener*);
- j. Pembawa (*Carrier*)
- k. Pembentuk gel (*Gellingagent*);
- l. Pembuih (*Foamingagent*);
- m. Pengatur keasaman (*Acidity regulator*);
- n. Pengawet (*Preservative*);
- o. Pengembang (*Raisingagent*);
- p. Pengemulsi (*Emulsifier*);
- q. Pengental (*Thickener*);
- r. Pengeras (*Firmingagent*);
- s. Penguat rasa (*Flavourenhancer*);
- t. Peningkat volume (*Bulking agent*);
- u. Penstabil (*Stabilizer*);
- v. Peretensi warna (*Colourretention agent*);
- w. Perisa (*Flavouring*);
- x. Perlakuan tepung (*Floutreatment agent*);
- y. Pewarna (*Colour*);
- z. Propelan (*Propellant*); dan
- aa. Sekuestran (*Sequestrant*).

Beberapa BTP yang dilarang digunakan dalam makanan:⁵⁸

- a. Asam borat dan senyawanya (*Boric acid*)
- b. Asam Salisilat dan garamnya (*Salicylic acid and its salt*)
- c. (DiethKloramfenikol (*Chloramphenicol*) y/pyrocarbonate, DEPC)

⁵⁷Joko Subiono, 2018, *Bahan Tambah Makanan dan Peresidu*, Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Semarang

⁵⁸*Ibid.*

- d. Dulsin (*Dulcin*)
- e. Kalium klorat (*Potassium chlorate*)
- f. Minyak nabati yang dibrominasi (*Brominated vegetable oils*)
- g. Nitrofurazon (*Nitrofurazone*)
- h. Formalin (*Formaldehyde*)
- i. Kalium Bromat (*Potassium bromate*)
- j. Dulkamara (*Dulcamara*)
- k. Kokain (*Cocaine*)
- l. Nitrobenzen (*Nitrobenzene*)
- m. Sinamil antranilat (*Cinamylanthranilate*)
- n. Dihirosafrol (*Dihydrosafrole*)
- o. Biji tonka (*Tonka bean*)
- p. Minyak kalamus (*Calamus oil*)
- q. Minyak tansi (*Tansi oil*)
- r. Minyak sasafra (*Sasafra oil*)

Terdapat pula beberapa bahan tambahan pangan yang biasa digunakan pelaku usaha, yaitu:

a. Bahan Pengawet

Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan ini dapat menghambat dan memperlambat proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian yang disebabkan oleh mikroba. Tak jarang produsen menggunakan untuk memperpanjang masa simpan atau memperbaiki tekstur persyaratan BTP yang ideal digunakan sebagai pengawet adalah sebagai berikut:⁵⁹

1. Memiliki spektrum antimikroba yang luas dan daya antimikroba yang tinggi.
2. Tidak beracun bagi manusia dan hewan.
3. Ekonomis.
4. Tidak mempengaruhi warna, aroma, dan rasa produk.
5. Tidak menyebabkan tumbuhnya galur baru yang lebih resisten.

⁵⁹C. Hanny Wijaya, Noryati Mulyono, & Frendy Ahmad Afandi, 2018, *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, IPB Press, Bogor, hlm. 3.

6. Tidak ada penurunan aktivitas karena interaksi dengan komponen makanan.
7. Cukup efektif bila digunakan dalam konsentrasi rendah.
8. Relatif stabil selama pemrosesan dan penyimpanan.

Bahan pengawet umumnya digunakan untuk memperpanjang masa simpan bahan makanan yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses degradasi bahan pangan terutama yang disebabkan oleh faktor biologi. Penggunaan pengawet dalam makanan harus tepat, baik jenis maupun dosisnya. Suatu bahan pengawet mungkin efektif untuk mengawetkan makanan tertentu, tetapi tidak efektif untuk mengawetkan makanan lainnya karena makanan mempunyai sifat yang berbeda-beda sehingga mikroba perusak yang akan dihambat pertumbuhannya juga berbeda.

Zat pengawet sintetis yang masih sering digunakan dipakai adalah sulfit hidrogen, peroksida, nitrat, dan nitrit. Sulfit digunakan dalam bentuk gas SO₂, garam Na atau K sulfit, bisulfit, dan metabisulfit. Bentuk efektifnya sebagai pengawet adalah asam sulfit yang tidak terdisosiasi dan terutama berbentuk pH di bawah 3. Selain sebagai pengawet, sulfit dapat berinteraksi dengan gugus karbonil. Hasil reaksi itu akan mengikat meladonium sehingga mencegah timbulnya warna coklat.⁶⁰

Secara umum penambahan bahan pengawet pada pangan bertujuan sebagai berikut:

1. Menghambat pertumbuhan mikroba pembusuk pada pangan baik yang bersifat patogen maupun yang tidak patogen.

⁶⁰Wisnu Cahyadi, *Op. Cit.*, hlm. 7

2. Memperpanjang umur simpan pangan.
3. Tidak menurunkan kualitas gizi, warna, cita rasa, dan bau bahan pangan.
4. Tidak untuk menyembunyikan keadaan pangan yang berkualitas rendah.
5. Tidak digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah atau yang tidak memenuhi persyaratan.
6. Tidak digunakan untuk menyembunyikan kerusakan pangan.⁶¹

b. Bahan Pewarna

Penambahan bahan pewarna pada makanan dilakukan untuk memberi kesan menarik bagi konsumen, menyeragamkan warna makanan, menstabilkan warna, menutupi perubahan warna selama proses pengolahan, dan mengatasi perubahan warna selama penyimpanan. Pemerintah telah mengatur penggunaan pewarna ini, namun masih banyak produsen pangan yang menggunakan bahan-bahan pewarna yang berbahaya bagi kesehatan, misalnya pewarna untuk tekstil atau cat yang umumnya mempunyai warna lebih cerah, lebih stabil selama penyimpanan, dan harga lebih murah.

Penentuan mutu bahan pangan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor, seperti cita rasa, tekstur, dan nilai gizi, juga sifat mikrobiologis. Tetapi, sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat

⁶¹*ibid.*, hlm. 11

menentukan. Dalam hal ini faktor pewarnaan pada bahan pangan Ada beberapa hal yang dapat menyebabkan suatu bahan pangan berwarna, antara lain zat pewarna. Secara garis besar, berdasarkan sumbernya dikenal dua jenis zat pewarna yang termasuk golongan BTP, yaitu pewarna alami dan sintetis. Konsumen dewasa ini banyak menginginkan bahan alami yang masuk dalam daftar diet. Banyak pewarna olahan yang tadinya menggunakan pewarna sintetis berpindah ke pewarna alami. Sebagai contoh serbuk *beet* menggantikan pewarna merah sintetis FD & C No.2.⁶²

Proses pembuatan pewarna sintetis biasanya melalui perlakuan pemberian asam sulfat atau asam nitrat yang seringkali terkontaminasi oleh logam berat lain yang bersifat beracun. Seringkali terjadi penyalahgunaan pemakaian zat pewarna untuk sembarang bahan pangan, misalnya zat pewarna untuk tekstil dan kulit dipakai untuk mewarnai bahan pangan.⁶³

Pemakaian bahan pewarna pangan sintetis dalam pangan walaupun memunyai dampak positif bagi konsumen dan produsen, diantaranya dapat membuat suatu pangan lebih menarik, meratakan warna pangan, dan mengembalikan warna dari bahan dasar yang hilang atau berubah selama pengolahan, ternyata dapat pula menimbulkan hal-hal yang tidak diinginkan dan bahkan mungkin memberi dampak negatif

⁶²*Ibid.*, hlm. 61-62.

⁶³*Ibid.*, hlm. 63.

terhadap kesehatan manusia. Beberapa hal yang mungkin memberi dampak negatif yaitu:

1. Bahan pewarna sintetis ini dimakan dalam jumlah kecil, namun berulang.
2. Bahan pewarna sintetis dimakan dalam jangka waktu lama.
3. Kelompok masyarakat luas dengan daya tahan yang berbeda-beda, yaitu tergantung pada umur, jenis kelamin, berat badan, mutu pangan sehari-hari dan keadaan fisik.
4. Berbagai lapisan masyarakat yang mungkin menggunakan bahan pewarna sintetis secara berlebihan.
5. Penyimpanan bahan pewarna sintetis oleh pedagang bahan kimia yang tidak memenuhi syarat.⁶⁴

c. Bahan Pemanis

Pemanis buatan adalah BTP yang dapat menyebabkan rasa manis pada produk pangan yang tidak atau sedikit memunyai nilai gizi atau kalori, hanya boleh ditambahkan ke dalam produk pangan dalam jumlah tertentu. Pada tahun 1887 ditemukan pertama kali pemanis buatan yang dikenal dengan sakarin. Sejak ditemukannya sakarin, ketertarikan untuk menemukan beragam pemanis alternatif yang murah dan juga efektif cenderung terus meningkat.⁶⁵

Perlu diperhatikan, bahwa ada beberapa klaim yang diperbolehkan dan dapat ditulis pada kemasan produk pangan yang mengandung pemanis buatan:⁶⁶

1. "Tidak Menyebabkan Karies Gigi"
2. "Pangan Rendah Kalori", bila nilai kalori produk pangan kurang atau sama dengan 40 kalori persajian, dan
3. "Pangan Tanpa Penambah Gula", bila produk pangan diolah tanpa penambahan sukrosa, termasuk yang mengandung gula

⁶⁴*Ibid.*, hlm. 71.

⁶⁵C. Hanny Wijaya & Noryati Mulyono, *Op.cit.*, hlm. 37.

⁶⁶*Ibid.*, hlm. 41-42.

atau proses pengolahannya tidak meningkatkan kadar gula secara nyata.

Zat pemanis sintetis merupakan zat yang dapat menimbulkan rasa manis atau dapat membantu mempertajam penerimaan terhadap rasa manis tersebut, sedangkan kalori yang dihasilkannya jauh lebih rendah daripada gula. Beberapa pemanis yang telah banyak digunakan yaitu:⁶⁷

1. Sakarin
2. Siklamat
3. Aspartam
4. Dulsin
5. Sorbitol sintetis
6. Nitro-propoksi-anilin

Pemanis sintetis masih banyak beredar dan digunakan sebagai pemanis pada berbagai produk makanan dan minuman, termasuk yang digunakan pada beberapa produk minuman energi. Berkembangnya teknologi produksi kimia dan teknologi pengolahan makanan atau produk farmasi dan kesehatan, pemanis alternatif alami mulai banyak digunakan.⁶⁸

Pemanis ditambahkan ke dalam pangan mempunyai beberapa tujuan diantaranya:⁶⁹

1. Sebagai pangan bagi penderita diabetes melitus karena tidak menimbulkan kelebihan gula darah. Pada penderita diabetes melitus disarankan menggunakan pemanis sintetis untuk menghindari bahaya gula.
2. Memenuhi kebutuhan kalori rendah untuk penderita kegemukan.
3. Sebagai penyalut obat. Beberapa obat mempunyai rasa yang tidak menyenangkan, karena itu untuk menutupi rasa yang tidak enak dari obat tersebut biasanya dibuat tablet yang

⁶⁷Wisnu Cahyadi, *Op. Cit.*, hlm. 78.

⁶⁸*Ibid.*, hlm. 81.

⁶⁹*Ibid.*, hlm. 80.

- bersalut. Pemanis lebih sering digunakan untuk menyalut obat karena umumnya bersifat higroskopis dan tidak menggumpal.
4. Menghindari kerusakan gigi. Pada pangan seperti permen lebih sering ditambahkan pemanis sintetis karena bahan permen ini mempunyai rasa manis lebih tinggi dari gula, pemakaian dalam jumlah sedikit saja sudah menimbulkan rasa manis yang diperlukan sehingga tidak merusak gigi.
 5. Pada industri pangan, minuman, termasuk industri rokok, pemanis sintetis digunakan untuk menekan biaya produksi, karena pemanis sintetis ini selain mempunyai tingkat rasa manis yang lebih tinggi juga harganya relatif murah dibandingkan dengan gula yang diproduksi di alam.

d. Penyedap Rasa dan Aroma

Bahan penyedap alami yang dihasilkan dari jenis bumbu atau tanaman rumput (herbal) dan sejenis sayuran, dipergunakan dalam jumlah kecil sebagai BTP seperti halnya pada golongan pertama yang secara alami telah terdapat dalam bahan sebanyak 343 macam, tetapi yang dinyatakan aman sebagai BTP hanya sebanyak 72 macam, sedangkan yang lain dinyatakan beracun. Adapun bahan penyedap sintetis yang diperkirakan dapat dipergunakan sebagai BTP pada golongan ini telah diketahui sebanyak 754 macam dan telah diberi nama, baik kimiawinya maupun nama dagangnya. Bahan penyedap buatan atau sintetis, yang secara profesional dapat diterima dalam BTP, tetapi masih belum ada data-data tentang toksitas bahan tersebut. Pada golongan ini telah diketahui sebanyak 234 macam.⁷⁰

Bahan penyedap diperkirakan berjumlah 1.585 macam, 596 merupakan bahan alami yang telah terdapat dalam bahan tambahan pangan, sedangkan 988 macam merupakan penyedap buatan atau

⁷⁰*Ibid.*, hlm. 104-105.

sintetis. Untuk mengetahui sifat bahan penyedap perlu dilakukan uji terhadap:

1. Dosis optimal yang dipergunakan;
2. Kelayakan sebagai bahan pangan;
3. Sifat-sifat kimiawi dan biokimiawi bahan;
4. Pengaruhnya terhadap diet normal;
5. Adanya faktor *self-limiting*;

Bahan penyedap mempunyai beberapa fungsi dalam bahan pangan sehingga dapat bersifat memperbaiki, membuat lebih bernilai atau lebih diterima dan lebih menarik. Sifat utama pada penyedap rasa adalah memberi ciri khusus pada suatu pangan, seperti aroma jeruk manis, jeruk nipis, lemon, kola, coklat, krim, vanili, dan sebagainya. Adanya warna pada pangan juga dapat dikaitkan dengan aroma yang khusus. Tujuan penggunaan penyedap rasa dalam pengolahan pangan yaitu:⁷¹

1. Mengubah aroma hasil olahan dengan penambahan aroma tertentu selama pengolahan, misalnya keju dan yoghurt.
2. Modifikasi, pelengkap, atau penguat aroma.
3. Menutupi atau menyembunyikan aroma bahan pangan yang tidak disukai.
4. Membentuk aroma baru atau menetralkan bila bergabung dengan komponen dalam bahan pangan.

e. Pengatur Keasaman

Pengaturan keasaman (*acidulant*) adalah senyawa kimia yang bersifat asam dan merupakan salah satu BTP yang sengaja ditambahkan

⁷¹*Ibid.*, hlm. 103.

ke dalam makanan untuk berbagai keperluan. *Acidulant* dapat bertindak sebagai penambah rasa dan warna atau menutupi *after taste* yang tidak diinginkan. Sifat asam dari senyawa ini dapat mencegah pertumbuhan mikroba dan bertindak sebagai pengawet.

Kemudian buffer pH rendah yang dihasilkannya membuat pengolahan lebih mudah. Bahan-bahan tersebut bersinergi dengan antioksidan dalam mencegah ketengikan dan pencoklatan. Penggunaan zat pengatur keasaman pada makanan yaitu untuk memperoleh rasa asam yang tajam, sebagai pengontrol pH, atau sebagai pengawet.

Salah satu tujuan utama penambahan asam pada makanan adalah untuk memberikan rasa asam. Asam juga dapat mengintensifkan penerimaan rasa lain. Unsur yang menyebabkan rasa asam adalah ion H⁺ atau ion hidrogenium H³⁰⁺. Pengelompokan pengatur keasaman ditinjau dari fungsi keasamannya adalah:⁷²

1. Pengasaman (asam asetat, asam suksinat, asam tartart dan asam malat).
2. Basa/penetral (Na-sesquikarbonat, natrium bikarbonat dan natrium hidroksida).
3. Penetral (asam-asam lemak jenuh dan asam-asam lemak tak jenuh).

Terdapat pula efek samping dari penggunaan bahan keasamaan dengan gejala sebagai berikut:⁷³

1. Korosif pada selaput lendir mulut, kerongkongan, disertai dengan sakit dan sukar menelan. Dapat menyebabkan jaringan mati dan perubahan warna dari putih menjadi kelabu kemudian menghitam.

⁷²*ibid.*, hlm. 195-195.

⁷³*ibid.*, hlm. 205.

2. Sakit di daerah lambung.
3. Luka yang menggelembung.

f. Antikempal

Antikempal adalah BTP yang dapat mencegah makanan menggumpal dalam bentuk bubuk dan juga mencegah penggumpalan makanan dalam bentuk tepung. BTP biasanya digunakan pada makanan dalam bentuk bubuk, seperti garam meja atau merica bubuk dan bumbu lainnya agar makanan tidak menggumpal dan mudah dituang dari wadahnya. Antikempal dapat berupa garam-garam hidrat atau zat-zat yang dapat menyerap udara akibat ikatan pada permukaannya, tetapi ia sendiri tetap mudah dikeluarkan atau dapat dibuat dalam kondisi yang diperlukan oleh perlakuan fisik.⁷⁴

Menurut daftar dari FAO/WHO lebih dari 20 (dua puluh) zat dapat digunakan sebagai antikempal dan dapat dikelompokkan sebagai berikut:⁷⁵

1. Garam stearat yang diujikan penggunaannya ialah garam-garam aluminium, ammonium.
2. Kalsium fosfat.
3. Kalium dan natrium ferrosianida.
4. Magnesium oksida.
5. Garam-garam asam silikat dari aluminium, magnesium, kalsium dan campuran aluminium.

Tujuan Penggunaan antikempal adalah untuk mencegah mengempalnya pangan yang berupa serbuk atau tepung dan memudahkan bahan pangan dicurahkan dari wadahnya.⁷⁶

⁷⁴*Ibid.*, hlm. 121.

⁷⁵*Ibid.*, hlm. 121-122.

⁷⁶*Ibid.*, hlm. 122.

3. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan

Penggunaan BTP pada makanan dimuat dalam Pasal 75 Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yaitu:

1. Setiap orang yang melakukan Produksi Pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan:
 - a. Bahan tambahan pangan yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan.
 - b. Bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan.
2. Ketentuan mengenai ambang batas maksimal dan bahan yang dilarang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dengan atau berdasarkan Peraturan Pemerintah.

Diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012, Pasal 5 angka 1, yaitu:

“BTP hanya boleh digunakan tidak melebihi batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan”.

Penggunaan BTP sebaiknya dengan dosis dibawah ambang batas yang telah ditentukan. Jenis BTP ada 2 (dua), yaitu GRAS (*Generally Recognized As Safe*), zat ini aman dan tidak berefek toksik misalnya gula (*glukosa*). Adapun jenis lainnya yaitu ADI (*Acceptable Dayli Intake*), jenis ini selalu ditetapkan batas penggunaan hariannya (*daily intake*) demi menjaga/melindungi kesehatan konsumen.⁷⁷

Dimuat dalam Permenkes no. 033 tahun 2021 bahwa:

1. “untuk pangan yang mengandung BTP, pada label wajib dicantumkan golongan BTP.
2. Pada label pangan yang mengandung BTP golongan antioksidan, pemanis buatan, pengawet, pewarna, dan penguat rasa, wajib dicantumkan pula nama jenis BTP, dan nomor

⁷⁷*Ibid.*, hlm. 3.

indeks khusus untuk pewarna. www.djpp.depkmham.go.id 7 2012, No.757

3. Pada label pangan yang mengandung pemanis buatan, wajib dicantumkan tulisan "Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui".
4. Pada label pangan untuk penderita diabetes dan/atau makanan berkalori rendah yang menggunakan pemanis buatan wajib dicantumkan tulisan "Untuk penderita diabetes dan/atau orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah".
5. Pada label pangan olahan yang menggunakan pemanis buatan aspartam, wajib dicantumkan peringatan "Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik".
6. Pada label pangan olahan yang menggunakan pemanis poliol, wajib dicantumkan peringatan "Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif".
7. Pada label pangan olahan yang menggunakan gula dan pemanis buatan wajib dicantumkan tulisan "Mengandung gula dan pemanis buatan".
8. Pada label pangan olahan yang mengandung perisa, wajib dicantumkan nama kelompok perisa dalam daftar bahan atau ingredient.
9. Pada label pangan olahan yang mengandung BTP ikutan (*carry over*) wajib dicantumkan BTP ikutan (*carry over*) setelah bahan yang mengandung BTP tersebut."

Tidak dapat dipungkiri, bahwa keberadaan BTP dalam produk pangan dapat diibaratkan sebagai "pedang bermata dua". Penggunaan BTP dengan tepat dan benar dipastikan akan memberikan manfaat positif bagi pengadaan produk pangan, sebaliknya apabila digunakan dengan cara yang kurang tepat dapat memicu kecurangan atau membahayakan kesehatan bagi manusia.⁷⁸

Terdapat beberapa penyakit yang dapat disembuhkan dengan menggunakan BTP, misalnya penyakit gondok yang berupa pembengkakan kelenjar pada leher. Penyakit gondok disebabkan karena

⁷⁸C. Hanny Wijaya dan Nuryati Mulyono, *Op.cit.*, hlm. 8.

tubuh kurang mendapatkan zat *iodin* atau *yodium*. Zat *iodin* atau *yodium* ini dapat dimanfaatkan untuk mengendalikan tingkat metabolisme dasar tubuh, membantu mengeluarkan racun kimia dalam tubuh, meningkatkan kekebalan tubuh dan mencegah kelenjar tiroid yang membesar. Penyakit gondok dapat dicegah dengan mengonsumsi bahan makanan yang mengandung zat *iodin*. Zat *iodin* dapat kita peroleh dari garam dapur yang biasa digunakan untuk memberikan rasa asin pada makanan, *yodium* ditambahkan ke dalam garam sebagai BTP atau suplemen dalam bentuk *kaliun iodat* (KIO₃). Selain penyakit gondok, kekurangan *iodin* dapat pula menyebabkan penyakit *kretinisme* (kekerdilan). Orang yang menderita penyakit *diabetes melitus* (kencing manis) perlu menjaga kestabilan kadar gula dalam darah, bagi penderita *diabetes melitus* disarankan untuk mengonsumsi sakarin (pemanis buatan) sebagai pengganti gula.⁷⁹

Kemajuan teknologi di bidang pangan dapat memacu manusia untuk menciptakan bahan makanan dengan kualitas yang makin baik. Kualitas makanan yang baik tidak dapat dilihat dari bentuk tampilan luarnya saja, akan tetapi yang paling penting adalah kandungan gizi dalam makanan tersebut. Saat ini telah banyak ditemukan makanan yang unggul karena telah melalui berbagai proses produksi sehingga memiliki ketahanan yang lebih lama. Misalnya, penggunaan *Monosodium Glutamat* (MSG). Menurut Hiroshi Ohgura, dari The Hiroasky University menyatakan dengan pemberian jangka panjang pada hewan akan

⁷⁹<http://chabibullah.com/makalah-zat-aditif/> Diakses pada 18 Desember 2020

memberikan efek kehilangan penglihatan, menderita kelainan retina mata, dan merusak sel-sel saraf mata. Efek yang terjadi pada manusia sama jika MSG dikonsumsi secara kronis. Bahan penyedap makanan MSG akan melekat pada sel retina mata dan mengganggu kemampuan sel untuk memancarkan signal ke otak.⁸⁰

Dampak bahaya yang dapat ditimbulkan dari penggunaan BTP, yaitu:⁸¹

1. Badan berasa tidak enak (*malaise*), mual nyeri hebat pada perut bagian atas (*epigastric*), pendarahan *gastro-enteritis* disertai muntah darah, diare, lemah, mengantuk, demam, dan sakit kepala.
2. Bahaya kronis/jangka panjang: Hilangnya nafsu makan (*anorexia*), turunnya berat badan, iritasi ringan disertai gangguan pencernaan, kulit ruam dan merah-merah, kulit kering dan mukosa membran dan bibir pecah-pecah, lidah merah, radang selaput mata, anemia, kerusakan ginjal, kegagalan sistem sirkulasi akut, dan bahkan kematian.
3. Efek kronis yang diakibatkan oleh zat pewarna azo yang dimakan dalam jangka lama dapat menyebabkan kanker hati.
4. Dapat mengakibatkan epigesrik dan merusak jantung.

D. Gula Merah Nira Kelapa

1. Pengertian dan Manfaat Gula Merah Nira Kelapa

Menurut Ahmad Said gula merah kelapa merupakan hasil dari pengolahan nira kelapa dan memiliki cita rasa yang khas sehingga penggunaannya tidak dapat digantikan oleh jenis gula lain.⁸² Adapun pengertian lain menurut Darwin dalam bukunya Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut bahwa “gula merah nira kelapa adalah gula yang terbuat dari

⁸⁰R.D Ratnani, 2009, *Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan*, Jurnal Momentum, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang, Vol. 5, Nomor 1 April, hlm. 16.

⁸¹Joko subiono, *Op.cit.*, hlm. 42.

⁸²Ahmad Said, 2007, *Pembuatan Gula Kelapa*, Jakarta, Ganeca Exact, hlm.1.

sadapan bunga pohon kelapa atau air nira kelapa, sering juga disebut dengan gula jawa. Teksturnya berupa bongkahan berbentuk silinder dan berwarna coklat.”⁸³ Pengertian gula merah di Indonesia untuk beberapa daerah tertentu, sangat beragam. Ada yang menyebut gula jawa ada pula gula merah, namun pada dasarnya kedua hal tersebut sama karena merupakan gula yang dibuat dari hasil penderesan nira kelapa.⁸⁴

Manfaat dan kandungan gula merah nira kelapa, antara lain:⁸⁵

- a. Mengandung inulin yang rendah kalori, tidak mempengaruhi glukosa serum dan merangsang sekresi insulin maupun glukogen karena cara kerjanya dua kali lebih lambat penyerapannya dalam gula darah, sehingga aman untuk penderita diabestes.
- b. Mengandung garam ninerall
- c. Kandungan gula jauh lebih kecil
- d. Mengandung *Thiamine, Reboflavin, Niciteic acid, Ascorbid acid*, protein dan Vit. C
- e. Sebagai terapi asma, kurang darah/anemia, lepra/kusta, dan untuk mempercepat pertumbuhan anak.
- f. Berguna mengatasi batuk demam dan penyakit *typus*.
- g. Berguna untuk mengurangi panas pankreas dan menguatkan jantung dan pertumbuhan gigi kuat.
- h. Kandungan sukrosa lebih kecil.
- i. Mempunyai khasiat seperti madu.

2. Proses Pembuatan Gula Merah Nira Kelapa

Proses dan tahapan pembuatan gula merah dari air sadapan nira kelapa, yaitu:⁸⁶

a. Pengambilan Nira

- 1) Kelapa siap diambil nira setelah berumur 8 (delapan) tahun, dan dapat disadap niranya jika telah menghasilkan tandan bunga yang

⁸³Nanis Aprilia Sari, *Op.cit.*, hlm. 46.

⁸⁴<https://disbun.jabarprov.go.id/post/view/98-id-gula-merah-dari-nira-kelapa>. Diakses pada 2 Maret 2021

⁸⁵Amazon, 2014, *Pengaruh Gula Bagi Kesehatan Manusia*, Jakarta, hlm. 9.

⁸⁶disbun.jabarprov.go.id. Diakses pada 2 Maret 2021.

baru membuka dan tandan yang termuda sudah mencapai 20cm panjangnya. Nira dapat diambil dari tandan yang seludangnya belum mekar dengan cara memukul-mukul tangkai bunga secara perlahan-lahan, lalu setelah 3-4 hari baru boleh disadap agar memudahkan keluarnya nira.

- 2) Seludang kemudian dibalut dengan tali dari ujung ke bagian pangkal agar tidak mekar, mayang tersebut dirundukkan perlahan-lahan hingga membentuk sudut 60 derajat dengan garis vertikal dan diikat agar tetap pada posisi tersebut.
- 3) Mayang yang akan disadap dipotong ujungnya kurang lebih 10 cm dengan pisau tajam.
- 4) Setelah sekitar satu minggu nira akan keluar.
- 5) Agar nira tidak asam, kotoran mengendap dan gula nanti berwarna kuning muda, wadahnya perlu diberi 1 sendok makan kapur sirih atau larutan Na-bisulfit secukupnya (1 sendok Na-bisulfit dalam 2 liter air).
- 6) Penyadapan dilakukan pagi sebelum pukul 08:00 dan sore setelah pukul 16:00.
- 7) Satu pohon kelapa normal menghasilkan 3-10 liter nira.
- 8) Nira yang baik bercirikan masih segar, rasa manis, harum, tidak berwarna dan derajat keasaman (pH) antara 6.0-7.0.

b. Alat dan Bahan Pengolahan Nira

- 1) Peralatan.
Wajan besi/aluminium, kain saving, ember/baskom, serok, cetakan dan tungku atau kompor.
- 2) Bahan-bahan.
Nira kelapa, irisan batang nangka atau irisan buah pepaya muda, kapur sirih atau larutan Na-bisulfit.

c. Cara Mengolah

- 1) Nira terlebih dahulu disaring, kemudian dimasukkan kedalam wajan/panci.
- 2) Nira dimasak dengan panas yang konstan pakai bahan bakar lain, lama pemasakan tergantung jumlah nira yang dimasak.
- 3) Kurang lebih 15 menit sebelum gulanya masak diberi 1 cc santan.
- 4) Nira yang telah mengental diaduk cepat dengan arah memutar.
- 5) Jika telah mengental dan berwarna kemerahan dituang kedalam cetakan.
- 6) Setelah kurang lebih 10 menit, cairan sudah padat dan menjadi gula merah.